

GSO 1922 (2009) (Arabic): SHELLFISH — PART TWO : CHILLED AND FROZEN SEA CRAB (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5/FDS….. /2008

الأسماك الصدفية – الجزء الثاني :
سرطان البحر المبرد والمجمد
SHELLFISH — PART TWO :
CHILLED AND FROZEN SEA CRAB

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

الأسماك الصدفية – الجزء الثاني :
سرطان البحر المبرد والمجمد

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

الأسماك الصدفية – الجزء الثاني :
سرطان البحر المبرد والمجمد

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بسرطان البحر المبرد والمجمد الصالح للاستهلاك الآدمي

٢- المراجع التكميلية

٢/١ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ : " طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتـــــــها "

٢/٣ GSO 589 "الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها " .

٢/٤ GSO 655 " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار اللحوم والأســـــــماك والقشريات " .

٢/٥ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

٢/٦ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملــين بها".

٢/٧ GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".

٢/٨ GSO 384 " الثلج المعد للاستهلاك الآدمي " .

٢/٩ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية–الجزء الأول:اشـــتراطات عامة".

٢/١٠ GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية".

٢/١١ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية– الجزء الأول "

٢/١٢ GSO 1026 "دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك".

٣- التعاريف

١/٣ سرطان البحر : كائن حي بحري وينتمي إلى أي نوع من أصناف كانسر ، ليثوديس ، بارا ليثوديس ، بورتونيداي .

٢/٣ سرطان البحر المبرد : سرطان (١/٣) تم حفظه بعد صيده مباشرة عند درجة حرارة + 5°س .

٣/٣ سرطان البحر المجمد : سرطان (١/٣) تم تجميده سريعاً بعد صيده مباشرة وبعد طهي أو بدون عند درجة حرارة – ٣٥° س بحيث تصل درجة حرارة مركزه الحراري إلى – ١٨° س بأسرع ما يمكن .

٤/٣ سرطان البحرالكامل : سرطان (١/٣)بالأيدي الكلابية والأرجل المتصلة بجسم سرطان البحر.

٥/٣ سرطان بحر مقطع : سرطان (١/٣) تم تنظيفه بشكل مناسب وتقطيعه وسطيا ، وقد يكون بالأيدي الكلابية والأرجل أو بدونها .

٦/٣ لحم سرطان البحر المقطع : النسيج العضلي المستخرج من سرطان البحر (١/٣) .

٧/٣ الطهي: تسخين المنتج لدرجة حرارة مناسبة ولفترة زمنية محددة كافية لتجلط البروتين.

٨/٣ جلزنة : طبقة ثلجية واقية رقيقة السمك (زجاجية الشكل) تغطي السطح الخارجي للمنتج المجمد .

٤- تصنيف سرطان البحر

يصنف سرطان البحر حسب هيئته إلى :

١/٤ سرطان بحر كامل (٤/٣) .

٢/٤ سرطان بحر مقطع (٥/٣) .

٣/٤ لحم سرطان البحر المقطع (٦/٣) .

٥- المتطلبات

يجب أن تتوافر في سرطان البحر المتطلبات التالية :

٥/١ أن يتم تجهيزه طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البندين (٢/٦ ، ٢/١٢) .

٥/٢ أن يتم تجهيز جميع أصناف سرطان البحر (٤) من سرطان بحر مبرد أو مجمد صالح للاستهلاك الآدمي .

٥/٣ أن يكون الماء المستخدم في تجهيز المنتج صالحاً للشرب أو ماء بحر نظيف .

٥/٤ يجب أن يكون الماء المستخدم للجلزنة أو تجهيز محاليل الجلزنة للمنتج المجمد صالحاً للشرب أو ماء بحر نظيف .

٥/٥ أن يكون خالياً من المواد الغريبة .

٥/٦ أن يكون محتــفظاً بخصائصه الطبيعية خاصة الطعم والرائحة .

٥/٧ أن يكون خالياً من التزنخ وأي روائح أو نكهات غريبة .

٥/٨ أن تكون نكهة المنتج النهائي مميزة للنوع الذي أنتج منه .

٥/٩ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية الملوثة على ماهو مبين أدناه على أساس الوزن الرطب:

رصاص	١	جزء في المليون
زئبــق	٠,٥٠	"
كادميــوم	٠,١٠	"
زرنيـــخ	٠,٥٠	"

٥/١٠ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند ٢/١١ .

٥/١١ أن يكون المنتج خالياً من الحشرات والطفيليات المضرة بصحة الإنسان .

٥/١٢ ألا تتعدى المستويات الإشعاعية في المنتج النهائي الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/١٠) .

٥/١٣ ألا يزيد الجفاف السطحي (حروق التجميد) على ١٠% من وزن سرطان البحر المختبر أو على ١٠% من مساحة سطح كتلة لحم سرطان البحر .

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/٢) .

٧- طرق الفحص والاختبار

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند ٦ جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

١/٧ يتم تقدير نسب العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة الواردة في البند (٥/٢) .

٢/٧ يتم إجراء الفحص الفيزيائي والكيميائي طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند (٣/٢).

٣/٧ يتم إجراء الفحص الميكروبيولوجي طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند (٤/٢) .

٤/٧ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الواردة في البند (١٠/٢) .

٨- التعبئة والنقل والتخزين

١/٨ التعبئـــة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية والواردة في البند (٩/٢) يجب مراعاة الآتي :

١/١/٨ أن تكون العبوات المستخدمة مصنوعة من مواد مناسبة غير منفذة للرطوبة نظيفة وسليمة وتحافظ على المنتج وسلامته .

٢/١/٨ أن تقدم العبوات الحماية اللازمة للمنتج أثناء النقل والتخزين .

٢/٨ النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) يجب مراعاة مايلي عند نقل وتخزين سرطان البحر .

٨/٢/١ أن يتم النقل بوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة .

٩- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/١) يجب أن يوضح على بطاقة المنتج البيانات التالية :

٩/١ النوع والصنف

٩/٢ الوزن الصافي في حالة المنتج المجمد والمجلزن .

٩/٣ تاريخ الإنتاج وفترة الصلاحية بطريقة غير رمزية (الشهر والسنة) للمجمد (واليوم والشهر والسنة) للمبرد على ألا تزيد فترة الصلاحية على ٥ أيام بالنسبة للمنتج المبرد و ٨ أشهر بالنسبة للمنتج المجمد من تاريخ الإنتاج .

المصطلحات الفنيـــــة

سرطان البحر .... Crab

سرطان البحر الكامل .... Whole crab

سرطان بحر مقطع .... Cut crab

لحم سرطان البحر .... Crab meat

سرطان البحر المبرد .... Chilled crab

سرطان البحر المجمد .... Frozen crab

الأيدي الكلابية والأرجل .... Claws & legs

جسم سرطان البحر .... Carapace

جلزنـــــة .... Glazing

جفاف سطحي (حرقة التجميد) .... Freezer burn

تم إعداد المشروع المبدئي لهذه المواصفة بواسطة فريق العمل المشكل من الأعضاء التالية أسماؤهم:

١	د.إبراهيم عبد الرحمن الشـــدي		**رئيســـاً**	جامعة الملك سعـــود – كلية الزراعة
٢	أ.فايز عبد الحميد متلقيـــــتو		عضـــواً	الشركة السعودية للأســــــماك
٣	أ. بسام أحمد عبد الرحمن البشـــر		"	وزارة التجـــــــــارة

وقد تم دراسة مشروع المواصفة ونوقشت الملحوظات الواردة عليه من الجهات المعنية وتمت الموافقة عليه في صيغته الماثلة من قبل الأعضاء التالية أسماؤهم باللجنة الفنية رقم (٢) .

١	د. القاسم علي القاســـــم		**رئيســـاً**	جامعة الملك فيصل – كلية العلوم الزراعية والأغذية .
٢	أ. يحيى عبد العزيز الحقيـــــل		عضواً	وزارة الشؤون البلدية والقرويـــــة
٣	م. زيد حمد العقيـــــــلي		"	وزارة الزراعة والميـــــاه
٤	د. حسين يوسف لبـــــيب		"	جامعة الملك سعود فرع القصيم – كلية الزراعة والطب البيطـــري
٥	د. سمير أحمد برهـــــــام		"	شركة دواجن الوطنيـــــــة
٦	م. منيب وجيه العيـــــــسى		"	شركة حلواني إخــــــــوان
٧	أ. عبد العزيز خـــــــياط		"	الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس .
٨	أ. سامي حسن بوحـــــــمد		"	الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس .